HU

KULINARISK

Receptkönyv

Tartalom

Ételkészítési táblázatok	3	Sütemény	34
Automatikus programok	23	Desszertek	41
Sertés/Borjú	24	Pizza/Sütemény/Kenyér	43
Marha/Vad/Bárány	26	Zöldség/Hús Felfújtak	47
Szárnyasok	29	Köretek	51
Hal	31	Készételek	52

A változtatások jogát fenntartjuk.

Ételkészítési táblázatok

Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

Gőz sütés

Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómacél főzőedényt használjon.

Ha egyszerre több szinten süt, hagyjon elegendő távolságot a polcszintek között, hogy a gőz szabadon áramolhasson.

A sütést mindig hideg sütővel indítsa, hacsak az alábbi táblázat előmelegítést nem ír elő.

Vízmennyiség táblázat

Idő (perc)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Vital Sütés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a sütő ajtaját. Égésveszély!

A funkció minden friss és fagyasztott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztafélét, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési

idővel rendelkező receptet. A szükséges víz legnagyobb mennyiségét adja az elkészítendő ételhez. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Sterilizálás a funkcióval: Vital Sütés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.
- Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Articsóka	96	50 - 60	1	800
Padlizsán	96	15 - 25	1	450
Karfiol (egész)	96	35 - 45	1	600
Karfiol (rózsák)	96	25 - 30	1	500
Brokkoli (egész)	96	30- 40	1	550
Brokkoli (rózsák)	96	20 - 25	1	400
Gombaszeletek	96	15 - 20	1	400
Borsó	96	20 - 25	1	450
Édeskömény	96	35 - 45	1	600
Sárgarépa	96	35 - 45	1	600
Karalábé (csíkokra vágva)	96	30 - 40	1	550
Paprika (csíkokra vágva)	96	15 - 20	1	400
Póréhagyma (karikára vágva)	96	25 - 35	1	500
Zöldborsó	96	35 - 45	1	550
Madársaláta	96	20 - 25	1	450
Kelbimbó	96	30 - 40	1	550

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Cékla	96	70 - 90	1	800 + 400
Feketegyökér	96	35 - 45	1	600
Zeller, kockára vágva	96	20 - 30	1	500
Spárga, zöld	96	25 - 35	1	500
Spárga, fehér	96	35 - 45	1	600
Spenót, friss	96	15	1	350
Sült paradicsom	96	15	1	350
Fehér bab	96	25 - 35	1	500
Kelkáposzta	96	20 - 25	1	400
Cukkini (szeletelve)	96	15	1	350

Köretek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Kelt gombóc	96	30 - 40	1	600
Krumplis gombóc	96	35 - 45	1	600
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	96	45 - 55	1	750
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	96	35 - 40	1	600
Zsemlegombóc	96	35 - 45	1	600

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Friss vékonymetélt	96	20 - 25	1	450
Polenta (3:1 arányú folyadék/polenta) 1)	96	40 - 45	1	750

Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Pisztráng (kb. 250 g)	85	30 - 40	1	550
Garnéla, friss	85	20 - 25	1	450
Garnéla, fagyasztott	85	30 - 40	1	550
Lazacfilé	85	25 - 35	1	500
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	40 - 45	1	600
Kagyló	96	20 - 30	1	500
Lepényhal filé	80	15	1	350

Hús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Főtt sonka (1000 g)	96	55 - 65	1	800 + 150
Párolt csirkemell	90	25 - 35	1	500
Csirke (párolt, 1000 - 1200 g)	96	60 - 70	1	800 + 150

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Sertés-/borjú-karaj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt)	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolata Kolbász	80	15 - 20	1	400

Tojás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Lágy tojás	96	10 - 12	1	400
Félkemény tojás	96	13 - 16	1	450
Kemény tojás	96	18 - 21	1	500

Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok és Vital Sütés egymás után

A következő funkciók kombinálásával egymás után főzheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.

- Az étel kezdeti pirításához használja az alábbi funkciót: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok .
- Helyezze az előkészített zöldségeket és egyéb hozzávalókat tűzálló edényekbe. Helyezze a sütőbe a hússal együtt.
- Hűtse le a sütőt körülbelül 80 °C hőmérsékletre. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütőtér ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- A funkció elindítása: Vital Sütés. Az elkészülésig minden ételt főzzön együtt.

ⓘ A maximális vízmennyiség 650 ml.

Páratartalom, Magas

Adjon hozzá körülbelül 300 ml vizet.

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Puding / lepény kisebb edényben	90	35 - 40
Tükörtojás	90	30 - 40
Terrine (Pástétom)	90	40 - 50
Vékony halfilé	85	15 - 25
Vastag halfilé	90	25 - 35
Kisebb halak 0,35 kg-ig	90	25 - 35
Hal egészben 1 kg-ig	90	35 - 45

Újramelegítés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gombócok	85	25 - 35
Tésztafelfújt	85	20 - 25
Rizs	85	20 - 25
Egytálételek	85	20 - 25

Páratartalom, Alacsony

Adjon hozzá körülbelül 300 ml vizet.

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés roston	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Marha hátszín	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Borjú roston	1 kg	180	80 - 90	1
Fasírt, nyers	0,5 kg	180	30 - 40	1
Füstölt sertéskaraj (2 óra pácolás)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Csirke	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Burgonyafelfújt	-	160 - 170	50 - 60	1
Tésztafelfújt	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Különféle kenyér	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Péksütemény	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Elősütött rolá-dok	-	200	20 - 30	2
Elősütött ba-guette	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Elősütött, fa-gyasztott ba-guette	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piskótatészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piskótatészta	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	1
Tortalap - omlós tészta[1)]	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	70 - 90	2

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajttorta, tepsi[2)]	Alsó + felső sütés	160 - 170	70 - 90	2

1) Melegítse elő a sütőt.
2) Használjon mély tepsit.

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	1
Karácsonyi stollen[1)]	Alsó + felső sütés	160 - 180	50 - 70	1
Kenyér (rozskenyér)[1)]	Alsó + felső sütés			1
első		230	20	
majd		160 - 180	30 - 60	
Krémes felfújt / képviselőfánk[1)]	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 35	2
Keksztekercs[1)]	Alsó + felső sütés	180 - 200	10 - 20	2
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	2
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák[1)]	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 30	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével)[2)]	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	35 - 55	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével)[2)]	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	2

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	2
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)[1)]	Alsó + felső sütés	160 - 180	40 - 80	2

1) Melegítse elő a sütőt.
2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	20 - 35	2
Short bread / Linzer / omlós tészták[1)]	Alsó + felső sütés	160	20 - 30	2
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	2
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	2
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	2
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	2
Leveles tészta[1)]	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180	20 - 30	2
Péksütemény[1)]	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	10 - 25	2
Péksütemény[1)]	Alsó + felső sütés	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Aprósütemények[1)]	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	20 - 35	2

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Small cakes / Aprósütemények[1)]	Alsó + felső sütés	170	20 - 35	2

1) Melegítse elő a sütőt.

Tészták és felfújtak

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség[1)]	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Tejberizs	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krémes felfújt / képviselőfánk[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sütött torta / aprósütemény / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. Húshőmérő szenzor használata szükséges a hús helyes maghőmérsékletének garantálásához.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok" c. fejezetet.

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C.

A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.

ⓘ Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Borjú roston	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

Pizzasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)[1)]	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (gazdag feltéttel)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (sós lepény)	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Élesztő nélküli kenyér[1)]	230	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Kenyérlángos[1)]	230	12 - 20	2
Pirog (a calzone orosz változata)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.
2) Használjon mély tepsit.

Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sütött húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:
- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

Hússütési táblázat

Marhahús

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	Alsó + felső sütés	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres[1)]	Infrasütés	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6 centiméteres vastagság szerint	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	Infrasütés	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8 centiméteres vastagság szerint	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	Infrasütés	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10 centiméteres vastagság szerint	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	Infrasütés	1 – 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	Infrasütés	1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Fasírt	Infrasütés	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	Infrasütés	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	Infrasütés	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Borjúcsülök	Infrasütés	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Bárány

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	Infrasütés	1 – 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Báránygerinc	Infrasütés	1 – 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Vad

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc, nyúlcomb 1)	Alsó + felső sütés	1 kg-ig	230	30 - 40	1
Őzgerinc	Alsó + felső sütés	1,5 – 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Comb	Alsó + felső sütés	1,5 – 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke, rántani való csirke	Infrasütés	Egyenként 200-250 g-os	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Infrasütés	Egyenként 400–500 g	190 - 210	35 - 50	1
Bontott baromfi	Infrasütés	1 – 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	Infrasütés	1,5 – 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Hal (párolt)

Ételek	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	Alsó + felső sütés	1 – 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

⚠ **VIGYÁZAT!** Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Grillezés időtartama (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín, közepes	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Marhaszelet, közepes	230	20 - 30	20 - 30	1
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill + Felső Sütés

Ételek	Grillezés időtartama (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	9 - 13	8 - 10	3
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	3
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	3
Bélszín, borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Pirítós	1 - 3	1 - 3	3
Pirítós kenyér feltéttel	6 - 8	-	3

Fagyasztott Ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.
- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	2
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	2
Zöldségek/Krokettek	220 - 230	20 - 35	2
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	2
Csirke Szárny	190 - 210	20 - 30	2

Fagyasztott készételek

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasítá-sai szerint	2
Hasábburgo-nya[1)] (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrasütés	200 - 220	a gyártó utasítá-sai szerint	2
Bagettek	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasítá-sai szerint	2
Gyümölcskenyér	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasítá-sai szerint	2

1) A hasábburgonyát sütés közben 2-3-szor meg kell fordítani.

Kiolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.
- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

Ételek	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig töltse fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

Aszalás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Bab	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6	2
Gomba	50 - 60	6 - 8	2
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	2
Szilva	60 - 70	8 - 10	2
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	2
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Körte	60 - 70	6 - 9	2

Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Öntsön 100 ml vizet a víztartályba.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér Kenyér	180 - 200	40 - 60	1
Bagett	200 - 220	35 - 45	1
Briós	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Rozskenyér	190 - 210	50 - 70	1
Barna kenyér	180 - 200	50 - 70	1
Sokmagvas kenyér	170 - 190	60 - 90	1

Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Rostélyos / Bélszín: véres	45 - 50
Rostélyos / Bélszín: közepes	60 - 65
Rostélyos / Bélszín: jól átsütve	70 - 75

Sertés

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírt	75 - 80

Borjú

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

Ürü / bárány

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürücomb	80 - 85
Ürüborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	70 - 75

Vad

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlborda	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őzgerinc	70 - 75

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

Automatikus programok

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Automatikus programok

Az automatikus programok optimális beállításokat biztosítanak különböző húsokhoz vagy egyéb receptekhez.

- Húsprogramok a következő funkcióval: Súlyautomatika (menü: Előre Programozott Sütés) — Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Húsprogramok a következő funkcióval: Húshőmérő (automatikus sütés) (menü: Előre Programozott Sütés) — Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adnia a maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- Programozott Receptek (menü: Előre Programozott Sütés) — A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez.

Ételek a következő funkcióval: Súlyautomatika
Sertés roston
Borjú roston

Ételek a következő funkcióval: Súlyautomatika
Párolt hús
Vad roston
Bárány roston
Csirke egészben
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben

Ételek a következő funkcióval: Húshőmérő (automatikus sütés)
Sertés karaj
Marhasült
Skandináv Marhahús
Bárányborda
Báránycomb közepesen
Csontozott Szárnyas
Hal Egészben

Kategóriák

Az Előre programozott sütés menüben az ételeket több kategóriába soroltuk:

- Sertés/Borjú
- Marha/Vad/Bárány
- Szárnyasok
- Hal
- Sütemény
- Desszertek
- Pizza/Sütemény/Kenyér
- Zöldség/Hús Felfújtak
- Köretek
- Készételek

Sertés/Borjú

Sertés roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 20-40 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Polcszint: 1

Sertés karaj

Beállítás:

Automatikus húshőmérő szenzor, maghőmérséklet: 75 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Sertés Csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó sertéscsülök, 0,8 - 1,2 kg
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Vagdossa be a csülök bőrét minden részen. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon hozzá leveszöldségeket és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcszint: 1

Sertés Lapocka

Hozzávalók:

- 1,5 kg bőrös sertéslapocka, fiatal sertésből
- só
- bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 150 g finomra vágott zeller
- 1 póréhagyma, szeletelve
- 1 kis doboz finomra aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 250 ml tejszín
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd
- friss rozmaring és kakukkfű

Elkészítés:

Éles késsel vágjon rombusz alakokat a bőrbe. Fűszerezze sóval és borssal, majd a tűzhelyre rakott tepsiben pirítsa barnára minden oldalát az olívaolajban, végül vegye le a tűzről. A zellert és a póréhagymát futtassa meg egy kevés olajban, adja hozzá a paradicsomot, tejszínt, fokhagymát, rozmaringot és kakukkfüvet, keverje össze, és helyezze rá a lapockát. Helyezze be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 130 perc
- Polcszint: 1

Borjú roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Borjú Csülök

Hozzávalók:

- 1 db hátsó borjúcsülök, 1,5 - 2 kg
- 4 szelet főtt sonka
- 2 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál édes-nemes paprika
- 1/2 teáskanál bazsalikom
- 1 kis adag szeletelt gomba (280 g)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- víz

Elkészítés:

Tegyen 8 hosszanti vágást a csülök bőrén. Vágjon félbe 4 szelet főtt sonkát, és helyezze a hosszanti hasítékokba. Keverjen össze olajat, sót, paprikát és bazsalikomot, majd ezzel kenje be a csülköt. Tegye a csülköt egy hússütő tepsibe, és szórja rá a szeletelt gombát. Adjon a borjúcsülökhöz leveszöldséget és vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 160 perc
- Polcszint: 1

Csontos Borjúláb

Hozzávalók:

- 4 evőkanál vaj a pirításhoz
- 4 borjúlábszár szelet, kb. 3 - 4 cm vastag (a csonthoz képest keresztbe szeletelve)
- 4 közepes méretű sárgarépa, apró kockára vágva
- 4 közepes méretű zeller, apró kockára vágva
- 1 kg érett paradicsom, hámozva, félbe vágva, a magokat kiszedve és apró kockára vágva
- 1 csomag petrezselyem, megmosva és durvára aprítva
- 4 evőkanál vaj
- 2 evőkanál liszt a bevonathoz
- 6 evőkanál olívaolaj
- 250 ml fehérbor
- 250 ml húsleves
- 3 közepes méretű vöröshagyma, megtisztítva és felaprítva
- 3 hámozott és vékonyra szeletelt fokhagymagerezd
- 1/2 teáskanál kakukkfű és oregánó
- 2 babérlevél
- 2 szegfűszeg
- só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés:

Olvasszon meg 4 evőkanál vajat egy tepsiben, és párolja meg benne a zöldségeket. Vegye ki a zöldségeket a tepsiből.

Mossa és szárítsa meg a borjúláb-szeleteket, fűszerezze és forgassa meg lisztben. Távolítsa el a felesleges lisztet. Forrósítsa fel az olívaolajat, és pirítsa

aranybarnára a szeleteket közepes hőfokon. Vegye ki a hússzeleteket, és öntse ki a maradék olajat a tepsiből.

Öntse fel a tepsiben maradt hússzaftot 250 ml borral, öntse át egy serpenyőbe, és lassú tűzön forralja egy ideig. Adja hozzá a 250 ml húslevest, a petrezselymet, kakukkfűt, oregánót és a felaprított paradicsomot. Sóval és borssal fűszerezze. Ezután forralja fel ismét.

Tegye a zöldségeket a tepsibe, helyezze rá a húst, és öntse rá a szószt. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcszint: 1

Töltött Borjú

Hozzávalók:

- 1 zsemle
- 1 tojás
- 200 g darált hús
- só, bors
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- apróra vágott petrezselyem
- 1 kg borjúszegy (vágjon bele apró zsebeket)
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
- 50 g szalonna
- 250 ml víz

Elkészítés:

Áztassa vízbe a zsömlét, majd facsarja ki a vizet. Ezután keverje össze a tojást, a darált húst, a sót, a borsot, a felaprított hagymát és a petrezselymet.

Fűszerezze a borjúszegyet, és töltse a húst a szegybe vágott zsebekbe. Ezután varrja össze a zsebeket.

Helyezze a borjúszegyet a tepsibe, adja hozzá a zöldségeket, a bacon szalonnát és a vizet. A sültet körülbelül 30 perc után fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcszint: 1

Fasírt

Hozzávalók:

- 2 szárított zsemle
- 1 vöröshagyma
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- 750 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 2 tojás
- só, bors és paprika
- 100 g szeletelt szalonna

Elkészítés:

Áztassa vízbe a száraz zsemlét, majd facsarja ki a vizet. Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd pirítsa meg és adja hozzá a petrezselymet.

Keverje össze a darált húst, a tojásokat, a kifacsart zsemléket és a hagymát. Fűszerezze sóval, borssal és paprikával, helyezze tepsibe, és fedje le a szeletelt szalonnával. Adjon hozzá némi vizet, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 1

Marha/Vad/Bárány

Marhasült

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:

- Véres – 48 °C
- Közepes – 65 °C
- Jól átsütve – 70 °C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Skandináv Marhahús

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet a következőkhöz:
- Véres – 50 °C
- Közepes – 65 °C
- Jól átsütve – 70 °C

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Párolt hús

Ezt a programot ne használja marha hátszínből és karajból készült fogásokhoz.

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Marinált Marhahús

A pác elkészítése:

- 1 l víz
- 500 ml borecet
- 2 teáskanál só
- 15 szem bors
- 15 borókabogyó
- 5 babérlevél
- 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)
  Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg bélszín
  Öntse a páclevet a marhahúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 5 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból

Elkészítés:

Vegye ki a bélszínt a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa barnára minden oldalát egy tepsiben, és adjon hozzá némi leveszöldséget a pácléből.

Öntsön egy kevés páclevet a tepsibe. A tepsi alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 150 perc
- Polcszint: 1

Bárányborda

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet: 70 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Vad roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-20 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Nyúl

Hozzávalók:

- 2 nyúlgerinc
- 6 borókabogyó (összetörve)
- só és bors
- 30 g olvasztott vaj
- 125 ml tejföl
- leveszöldségek (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem)

Elkészítés:

Dörzsölje be a nyúlgerincet az összetört borókabogyóval, sóval, borssal, majd kenje be olvasztott vajjal.

Helyezze a nyúlgerinceket a tepsibe, öntse rá a tejfölt, és adja hozzá a leveszöldségeket.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Mustáros nyúl

Hozzávalók:

- 2 nyúl, egyenként 800 g
- só és bors
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 fej vöröshagyma durván felaprítva
- 50 g kockázott szalonna
- 2 evőkanál liszt
- 375 ml csirkehúsleves
- 125 ml fehérbor
- 1 teáskanál friss kakukkfű
- 125 ml tejszín
- 2 evőkanál dijoni mustár

Elkészítés:

Vágja a nyulakat 8 hasonló méretű részre, fűszerezze sóval és paprikával, majd egy tepsiben pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyen.

Vegye ki a húsdarabokat, majd pirítsa meg a hagymát és a szalonnát. Szórjon rá lisztet, és keverje össze. Keverje bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a kakukkfüvet, majd forralja fel.

Adja hozzá a tejszínt, a dijoni mustárt, tegye vissza a húsokat, tegyen rá fedőt és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Vaddisznó

A pác elkészítése:

- 1,5 l vörösbor
- 150 g zellergumó
- 150 g sárgarépa
- 2 vöröshagyma
- 5 babérlevél
- 5 szegfűszeg
- 2 csomag leveszöldség (sárgarépa, póréhagyma, zeller, petrezselyem) Forralja fel a keveréket, majd hagyja lehűlni.
- 1,5 kg vaddisznóhús (lapocka) Öntse a páclevet a vaddisznóhúsra mindaddig, míg el nem fedi azt, és hagyja pácolódni 3 napig.

Hozzávalók a sütéshez:

- só
- bors
- leveszöldségek a pácból
- 1 kis doboz rókagomba konzerv

Elkészítés:

Vegye ki a vaddisznóhúst a pácléből, és szárítsa meg. Fűszerezze sóval és borssal, majd pirítsa meg minden oldalát a tűzhelyre rakott tepsiben. Adja hozzá a rókagombát és némi leveszöldséget a pácléből.

Öntse a páclevet a tepsibe. A tepsi alján 10 - 15 mm lé legyen. Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 140 perc
- Polcszint: 1

Bárány roston

Beállítások:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1000 - 2000 g.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, és helyezze hőálló sütőedénybe. Adjon hozzá vizet vagy egyéb folyadékot; az edény alján 10-30 mm-es folyadékréteg legyen. Tegyen rá fedőt.

- Polcszint: 1

Báránycomb közepesen

Beállítás:

Automatikus húshőmérő. Maghőmérséklet: 70 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a húst, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Báránycsülök

Hozzávalók:

- 2,7 kg báránycsülök
- 30 ml olívaolaj
- só
- bors
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor friss rozmaring (esetleg egy teáskanál szárított rozmaring)
- víz

Elkészítés:

Mossa meg a báránycsülköt, törölje szárazra, kenje be olívaolajjal, és vagdossa be a húst. Sóval és borssal fűszerezze. Tisztítsa meg és szeletelje fel a fokhagymát, majd a rozmaringhajtásokkal együtt dugdossa be a húsba vágott hasítékokba.

Helyezze a báránycsülköt a tepsibe, és adjon hozzá vizet. Az edény alján 10-15 mm-es folyadékréteg legyen. A sültet körülbelül 30 perc elteltével fordítsa meg.

- Időtartam a készülékben: 165 perc
- Polcszint: 1

Szárnyasok

Csirke egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 900–2100 g.

Elkészítés:

Helyezze a csirkét egy megfelelő sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Pulyka egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1700 - 4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a pulykát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Kacsa egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 1500 - 3300 g.

Elkészítés:

Helyezze a kacsát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Liba egészben

Beállítás:

Súlyautomatika. A súly beállítási tartománya 2300 - 4700 g.

Elkészítés:

Helyezze a libát egy sütőedénybe, és fűszerezze ízlés szerint. Kb. 30 perc elteltével fordítsa meg a húst. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

- Polcszint: 1

Csontozott Szárnyas

Beállítás:

Automatikus húshőmérő szenzor, maghőmérséklet: 75 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a (csontozott) pulykamellet, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Csirke Comb

Hozzávalók:

- 4 db 250 g-os csirkecomb
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tejszín
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál paprika
- 1 teáskanál curry
- 1/2 teáskanál bors
- 250 g szeletelt gomba (konzerv)
- 20 g kukoricakeményítő

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkecombokat, és helyezze egy tepsibe. Keverje össze a többi hozzávalót, és öntse rá a csirkecombokra.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Vörösboros csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke
- só
- bors
- 1 evőkanál liszt
- 50 g olvasztott vaj
- 500 ml fehérbor
- 500 ml csirkehúsleves
- 4 evőkanál szójaszósz
- 1/2 csokor petrezselyem
- 1 szál kakukkfű
- 150 g kockázott szalonna
- 250 g megtisztított és négy darabba vágott csiperkegomba
- 12 megtisztított mogyoróhagyma
- 2 hámozott és apróra tört fokhagymagerezd

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg liszttel.

Hevítse fel az olvasztott vajat egy tepsiben, majd pirítsa meg benne a csirke minden oldalát. Öntse bele a tyúkhúslevest, a fehérbort és a szójaszószt, majd forralja fel.

Adja hozzá a petrezselymet, a kockára vágott szalonnát, a gombát, a mogyoróhagymát és a fokhagymát.

Forralja fel újból, fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc

- Polcszint: 1

Narancsos sült kacsa

Hozzávalók:

- 1 kacsa (1,6 - 2,0 kg)
- só
- bors
- 3 meghámozott, kimagozott és kockára vágott narancs
- 1/2 teáskanál só
- 2 narancs leve
- 150 ml sherry

Elkészítés:

Tisztítsa meg a kacsát, majd fűszerezze sóval, borssal, és dörzsölje be narancshéjjal.

Töltse meg a kacsát a kockára vágott naranccsal, sózza meg és varrja össze.

Helyezze a kacsát mellével lefelé a tepsibe.

A kifacsart narancslevet keverje össze a sherryvel, és öntse rá a kacsára.

Helyezze a kacsát a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Töltött Csirke

Hozzávalók:

- 1 csirke, 1,2 kg (aprólékkal együtt)
- 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál só
- 1/4 teáskanál paprika
- 50 g zsemlemorzsa
- 3 - 4 evőkanál tej
- 1 fej apróra vágott vöröshagyma
- 1 köteg apróra vágott petrezselyem
- 20 g vaj
- 1 tojás
- só és bors

Elkészítés:

Tisztítsa meg a csirkét, és hagyja megszáradni. Keverje össze az olajat, a sót és a paprikát, és dörzsölje be vele a csirkét.

Töltelék: Keverje össze a zsemlemorzsát és a tejet. Tegye a felaprított hagymát, petrezselymet és a vajat egy tepsibe, és pirítsa meg. Vágja apróra a szívet, a májat és a zúzát, majd adjon hozzá egy tojást. Ezután mindezt keverje össze, és fűszerezze sóval és borssal.

Helyezze a csirkét mellével lefelé egy tepsibe, majd tegye a készülékbe. Fordítsa meg 30 perc elteltével. Egy hangjelzés hallható.

- Időtartam a készülékben: 90 perc
- Polcszint: 1

Párolt csirkemell

Hozzávalók:

- 4 csirkemellfilé, kicsontozva
- só, bors, paprika, currypor

Elkészítés:

Fűszerezze be a csirkemelleket, és helyezze egy üvegedényben a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 450 ml vizet a víztartályba

Hal

Hal Egészben

Beállítás:

Automatikus húshőmérő szenzor, maghőmérséklet: 65 °C.

Elkészítés:

Ízlés szerint fűszerezze a halat, illessze bele a húshőmérő szenzort, majd helyezze tűzálló sütőedénybe.

- Polcszint: 1

Halfilé

Hozzávalók:

- 600 - 700 g süllő-, lazac- vagy tengeri pisztráng-filé
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál tárkony
- apróra vágott petrezselyem
- só, bors
- citrom
- vaj

Elkészítés:

Locsolja meg citromlével a halfilét, és egy ideig hagyja pácolódni. Ezután papírtörlővel itassa fel a felesleges citromlevet. Sózza és borsozza meg a halfilé mindkét oldalát. Tegye ezután a halfilét a vajjal kikent, tűzálló edénybe.

Keverje össze a reszelt sajtot, a tejszínt, a zsemlemorzsát, a tárkonyt és az apróra vágott petrezselymet. Azonnal terítse rá az elegyet a halszeletekre, majd tegye rá az apró kockákra vágott vajat is.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Tőkehal

Hozzávalók:

- 800 g szárított tőkehal
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 nagy fej vöröshagyma
- 6 hámozott fokhagymagerezd
- 2 póréhagyma
- 6 db piros paprika
- 1/2 doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 ml fehérbor
- 200 ml court bouillon (fűszeres lé)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

Elkészítés:

Éjszakára áztassa be a szárított tőkehalat. Következő nap távolítsa el az áztatólevet, és helyezze a tőkehalat egy tepsibe, friss vízbe, majd forralja fel a tűzhelyen. Vegye le a tűzhelyről, majd hagyja kihűlni.

Tegyen olívaolajat egy serpenyőbe, és hevítse fel. Hámozza meg a vöröshagymát, és vágja apróra. Nyomja szét a fokhagyma gerezdeket, szeletelje fel a póréhagymát, és mossa meg. Mindezt tegye a forró olajba, és rövid ideig párolja. Távolítsa el a paprikák magját, és vágja szeletekre. Ezután tegye a serpenyőbe a felaprított paradicsommal együtt.

Adja hozzá a fehérbort és a fűszeres levet, és forralja lassú tűzön egy ideig. Fűszerezze borssal, sóval, kakukkfűvel és oregánóval, majd lassú tűzön forralja egy serpenyőben további 15 percig.

A lehűlt tőkehalat vegye ki a serpenyőből, és papírtörlővel itassa fel a maradék folyadékot. Válassza le a hal bőrét, távolítsa el a szálkákat és az uszonyokat. A megtisztított halat helyezze tűzálló edénybe az összekevert zöldséggel.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcszint: 1

Sóban sült hal

Hozzávalók:

- egész hal, kb. 1,5 - 2 kg
- 2 viaszmentes citrom
- 1 fej édeskömény
- 4 szál friss kakukkfű
- 3 kg kősó

Elkészítés:

Tisztítsa meg a halat, és kenje be a két viaszmentes citrom levével.

Vágja vékony szeletekre az édesköményt, és a friss kakukkfűvel együtt töltse bele a halba.

A kősó felét helyezze egy sütőedénybe, és tegye rá a halat. A kősó másik felét helyezze a halra, és erősen nyomja rá.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Töltött Tintahal

Hozzávalók:

- 1 kg közepes méretű, tisztított tintahal
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 2 evőkanál olívaolaj
- 90 g hosszú szemű főtt rizs
- 4 evőkanál fenyőmag
- 4 evőkanál mazsola
- 2 evőkanál aprított petrezselyem
- só, bors
- egy citrom leve
- 4 evőkanál olívaolaj
- 150 ml bor
- 500 ml paradicsomlé

Elkészítés:

Erőteljesen dörzsölje be sóval a tintahalat, majd folyó víz alatt mossa le.

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd két kanál olívaolajban pirítsa üvegesre. Adja a hagymához a hosszú szemű rizst, a fenyőmagot, a mazsolát és az aprított petrezselymet, majd fűszerezze sóval, borssal, és adja hozzá a citromlevet. Töltse meg lazán a tintahalat a keverékkel, majd varrja össze a nyílást.

Tegyen 4 evőkanál olívaolajat egy tepsibe, tegye bele a tintahalat, és puhítsa a tűzhelyen. Adja hozzá a bort és a paradicsomlevet.

Fedje le a tepsit, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Párolt Hal

Hozzávalók:

- 400 g burgonya
- 2 csomó zöldhagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 4 lazacfilé
- egy citrom leve
- só és bors
- 75 ml zöldségleves
- 50 ml fehérbor
- 1 szál friss rozmaring
- 150 ml bor
- 1/2 csomó friss kakukkfű

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, majd hámozza meg és vágja négyfelé. Sós vízben főzze 25 percig, majd öntse le a főzőlevet, és szeletelje fel a burgonyát.

Mossa meg a zöldhagymát, és vágja apróra. Hámozza meg a fokhagymagerezdeket, és aprítsa fel. Keverje össze a vöröshagymát és a fokhagymát a felaprított paradicsommal.

Hintse be citromlével a lazacfilét, és hagyja pácolódni. Szárítsa meg, majd fűszerezze sóval és borssal.

Keverje össze a zöldségeket és a burgonyát, és helyezze egy kizsírozott tűzálló edénybe. Ízlés szerint fűszerezze, majd helyezze rá a lazacot.

Öntse rá a zöldséglevest és a fehérbort, majd egyenletesen szórja rá a rozmaringot és a kakukkfüvet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Hagymás Burgonya

Hozzávalók:

- 8 - 10 burgonya
- 2 vöröshagyma
- 125 g szardella
- 300 ml tejszín
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- bors

- frissen aprított kakukkfű
- 2 evőkanál vaj

Elkészítés:

Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony csíkokra. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra.

Vajazzon ki egy tűzálló edényt. A burgonya és a hagyma egyharmadát tegye az edénybe. Tegye rá a szardella felét, majd a burgonya és a hagyma további egyharmadával fedje le. A maradék szardellát ossza el egyenletesen a tetején. Rétegezze rá a maradék burgonyát és hagymát úgy, hogy a felső réteg burgonya legyen.

Szórja meg borssal, majd a felaprított kakukkfűvel.

A szardella levét öntse rá az előkészített étel tetejére, és adja hozzá a főzőtejszínt. A tetejét szórja meg zsemlemorzsával, és tegyen rá néhány darabka vajat.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 2

Gőzölt hal (pisztráng)

Hozzávalók:

- 1 citrom
- hal

Elkészítés:

Mossa és szárítsa meg, majd kívül-bevül permetezze be citromlével. Hagyja a pácban egy ideig, majd fűszerezze sóval és borssal. Tegye a halat kivehető párolórésszel rendelkező rozsdamentes acél edénybe.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcszint: 1

Sütemény

Citromtorta

Hozzávalók a krémhez:

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 teáskanál sütőpor
- 2 citrom reszelt héja

A máz hozzávalói:

- 125 ml citromlé
- 100 g porcukor

Egyéb:

- 30 cm hosszú, szögletes sütőforma
- Margarin a tepsi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepsi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a citromhéjat, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre.

A liszttel és keményítővel elkevert sütőport adja a krémes masszához, és hajtogassa bele.

Tegye a tésztát a kizsírozott és zsemlemorzsával megszórt sütőformába, simítsa el, és rakja be a készülékbe.

Sütés után keverje össze a citromlevet és a porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára.

Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki a máz. A tortát szúrja át egy fapálcikával, és ecsettel kenje rá a mázat. Ezután pihentesse kicsit a tortát.

- Időtartam a készülékben: 75 perc
- Polcszint: 1

Svéd Torta

Hozzávalók:

- 5 tojás
- 340 g cukor
- 100 g olvasztott vaj
- 360 g liszt
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 200 ml hideg víz

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral bélelve

Elkészítés:

A cukrot, tojásokat, vaníliacukrot és sót tegye keverőtálba, és 5 percig keverje krémesre. Ezután adja hozzá a tésztához, és hajtogassa bele az olvasztott vajat.

A liszttel elkevert sütőport adja a krémes tésztához, és keverje bele.

Végül adja hozzá a hideg vizet, és alaposan dolgozza át a masszát. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Teasütemény

Hozzávalók:

- 4 tojás
- 2 evőkanál forró víz
- 50 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 100 g cukor
- 100 g liszt
- 100 g keményítő
- 2 csapott teáskanál sütőpor

Egyéb:

- Kerek, 28 cm-es tortaforma, fekete tányérral, alul sütőpapírral bélelve

Elkészítés:

Válassza szét a tojásfehérjét és a sárgáját. Keverje krémesre a tojássárgáját, a forró vizet, az 50 g cukrot, a vaníliacukrot és a sót. Készítsen kemény habot a tojásfehérjékből és a 100 g cukorból.

Szitálja át együtt a lisztet, a keményítőt és a sütőport.

Gondosan keverje össze a tojásfehérjéket és a tojássárgájákat. Ezután gondosan hajtogassa bele a tésztába. Tegye a tésztát a sütőformába, simítsa el és rakja be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Túrótorta

Hozzávalók az alaphoz:

- 150 g liszt
- 70 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 tojás
- 70 g puha vaj

Hozzávalók a túrókrémhez:

- 3 tojásfehérje
- 50 g mazsola
- 2 evőkanál rum
- 750 g sovány túró
- 3 tojássárgája
- 200 g cukor
- egy citrom leve
- 200 g crème fraîche
- 1 csomag vanília ízesítésű pudingpor (40 g vagy 500 ml tejhez szükséges pudingpor)

Egyéb:

- Kerek, 26 cm átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy tálba. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és egy kézi mixerrel keverje simára. Ezután tegye be a tésztát 2 órára a hűtőszekrénybe.

A tészta kb. kétharmadával borítsa be a rugós sütőforma alját, és több helyen szúrja meg villával.

A tészta maradékával készítsen egy kb. 3 cm magas peremet.

Kézi mixerrel verje kemény habbá a tojásfehérjéket. Mossa meg a mazsolákat, alaposan szárítsa meg, locsolja meg rummal, melyet hagyjon felszívódni.

A sovány túrót, tojássárgáját, cukrot, citromlevet, crème fraîche-t és a pudingport tegye keverőtálba, és jól keverje össze.

Végül hajtogassa a túrós elegybe a felvert tojásfehérjével összekevert mazsolákat.

- Időtartam a készülékben: 85 perc
- Polcszint: 1

Gyümölcskenyér

Hozzávalók:

- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- 3 tojás
- 300 g liszt
- 1/2 csomag sütőpor (körülbelül 8 g)
- 125 g ribizli
- 125 g mazsola
- 60 g aprított mandula
- 60 g kandírozott citrom- vagy narancshéj
- 60 g aprított, kandírozott cseresznye
- 70 g blansírozott, egész mandula

Egyéb:

- 24 cm-es átmérőjű fekete tortaforma, zsírozva
- Margarin a tepsi zsírozásához
- Zsemlemorzsa a tepsi béleléséhez

Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot és a sót egy keverőedényben. Adja hozzá egyenként a tojásokat, és újból keverje krémesre. A liszttel elkevert sütőport adja a krémes masszához, majd hajtogassa bele.

A gyümölcsöket is keverje a masszába.

Helyezze a masszát az előkészített formába, és húzza fel a masszát a széleknél. A blansírozott, egész mandulával díszítse a torta szélét és közepét. Tegye a készülékbe a tortát.

- Időtartam a készülékben: 100 perc
- Polcszint: 1

Streusel Torta

Hozzávalók a tésztához:

- 375 g liszt
- 20 g élesztő
- 150 ml langyos tej
- 60 g cukor
- 1 csipet só
- 2 tojássárgája
- 75 g puha vaj

Hozzávalók a morzsához:

- 200 g cukor
- 200 g vaj
- 1 teáskanál fahéj
- 350 g liszt
- 50 g aprított dió
- 30 g olvasztott vaj

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a cukrot, a tojássárgáját, a vajat és a sót a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel. Ezután

nyújtsa ki a tésztát és tegye egy kizsírozott tepsibe, és hagyja újból kelni.

Keverje krémesre a vajat, a cukrot és a fahéjat egy keverőedényben.

Elegyítse a lisztet és a diót úgy, hogy morzsalékos elegyet kapjon.

Egyenletesen ossza el a vajat a megkelt tésztán, majd szórja rá a diós feltétet.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 2

Kelttészta

Hozzávalók a tésztához:

- 650 g liszt
- 20 g élesztő
- 200 ml tej
- 40 g cukor
- 5 g só
- 5 tojássárgája
- 200 g puha vaj

Hozzávalók a töltelékhez:

- 250 g aprított dió
- 20 g zsemlemorzsa
- 1 teáskanál őrölt gyömbér
- 50 ml tej
- 60 g méz
- 30 g olvasztott vaj
- 20 ml rum

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 50 g szeletelt mandula

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a liszt, valamint a cukor egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Szórja a maradék cukrot a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Keverje össze a töltelék alapanyagait. Ossza három egyenlő részre a tésztát, és nyújtsa el hosszú, szögletes alakúra. Mindegyik négyszögre helyezzen egyharmad mennyiségű tölteléket, és sodorja fel a négyszögeket.

Fonja össze a három összesodort tésztát. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd szórja meg szeletelt mandulával.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Forma Torta

Hozzávalók az alaphoz:

- 500 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 80 g porcukor
- 150 g vaj
- 3 tojás
- 2 csapott teáskanál só
- 150 ml tej
- 70 g mazsola (előzetesen 1 óráig 20 ml cseresznyepárlatban (kirsch) áztatva)

Hozzávalók a bevonathoz:

- 50 g hámozott, egész mandula

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, porcukrot, vajat, tojást, sót és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig.

Kézzel gyúrja bele a beáztatott mazsolát a tésztába.

Helyezze egyenként a mandulákat a kizsírozott, liszttel beszórt kuglófforma mélyedéseibe.

Ezután formázza a tésztát kolbász alakúra, majd helyezze a kuglófformába. Fedje le, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Briós

Hozzávalók a tésztához:

- 350 g liszt
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 75 g cukor
- 100 g vaj
- 5 tojássárgája
- 1/2 teáskanál só
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 125 ml tej

Sütés után:

- 375 ml víz
- 200 g cukor
- 100 ml szilva brandy vagy 100 ml narancslikőr

Elkészítés:

Tegye a lisztet, szárított élesztőt, cukrot, vajat, tojássárgáját, sót, vaníliacukrot és tejet egy keverőedénybe, és keverje sima tésztává. Fedje le a tésztát a tálban, és hagyja kelni 1 óráig. Ezután helyezze a tésztát egy kizsírozott, kör alakú tortaformába, és hagyja kelni további 45 percig.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Sütés után:

Forralja fel a vizet és a cukrot, majd hagyja lehűlni.

Öntse hozzá a szilva brandyt vagy a narancslikőrt a cukros vízhez, és keverje össze.

Amikor a torta lehűlt, több helyen szurkálja meg hurkapálcával, majd hagyja, hogy a folyadék egyenletesen átitassa.

Csokoládés Sütemények

Hozzávalók:

- 250 g táblás csokoládé
- 250 g vaj
- 375 g cukor
- 2 csomag vaníliás cukor (körülbelül 16 g)
- 1 csipet só
- 5 evőkanál víz
- 5 tojás
- 375 g dió
- 250 g liszt
- 1 teáskanál sütőpor

Elkészítés:

Törje nagyobb darabokra a csokoládét, és forró vízfürdőben olvassza meg.

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a vizet, majd adja hozzá a tojásokat és az olvasztott csokoládét.

Törje durvára a diót, keverje el a liszttel és a sütőporral, majd hajtogassa bele a csokis masszába.

Béleljen ki sütőpapírral egy mély tepsit, majd helyezze bele, és simítsa el a masszát.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcszint: 2

Sütés után:

Hagyja lehűlni, vegye ki a sütőpapírt, és vágja négyszögletes darabokra a süteményt.

Muffin

Hozzávalók:

- 150 g vaj
- 150 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- 1 csipet só
- viaszmentes citrom héja
- 2 tojás
- 50 ml tej
- 25 g keményítő
- 225 g liszt

- 10 g sütőpor
- 1 bögre meggy (375 g)
- 225 g reszelt csokoládé

Egyéb:

- Kb. 7 cm átmérőjű papír muffinformák

Elkészítés:

Keverje krémesre a vajat, a cukrot, a vaníliacukrot, a sót és a citromhéjat. Adja hozzá a tojásokat és keverje krémesre.

Keverje össze a keményítőt, a lisztet és a sütőport, majd hajtogassa bele a masszába a tejjel.

Szárítsa meg a meggyet, és a reszelt csokoládéval együtt hajtogassa bele a masszába.

Tegye a tésztát a papírformákba, majd azokat a tepsibe, és rakja be a készülékbe. Lehetőség szerint használjon muffinsütő tepsit.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 2

Édes Tészta

Hozzávalók:

- 2 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyszögletesre kinyújtva)
- 50 g őrölt mogyoró
- 1,2 kg alma
- 3 tojás
- 300 ml tejszín
- 70 g cukor

Elkészítés:

Tegye a tésztát egy jól kizsírozott tepsibe, és az aljját mindenhol jól szurkálja át villával. Ossza el egyenletesen a mogyorót a tésztán. Hámozza meg az almákat, távolítsa el a magházat, és vágja 12 szeletre. Ossza el az almaszeleteket egyenletesen a tésztán. Alaposan keverje össze a tojásokat, a tejszínt és a vaníliacukrot, majd öntse az almaszeletekre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 2

Répatorta

Hozzávalók a krémhez:

- 150 ml napraforgóolaj
- 100 g barnacukor
- 2 tojás
- 75 g szirup
- 175 g liszt
- 1 teáskanál fahéj
- 1/2 teáskanál őrölt gyömbér
- 1 teáskanál sütőpor
- 200 g finomra reszelt sárgarépa
- 75 g mazsola (sultanas)
- 25 g kókuszreszelék

Hozzávalók a feltéthez:

- 50 g vaj
- 150 g krémsajt
- 40 g kristálycukor
- őrölt mogyoró

Egyéb:

- 22 cm átmérőjű kerek, rugós tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Keverje össze a napraforgóolajat, a barnacukrot, a tojásokat és a szirupot. A többi hozzávalót hajtogassa bele a masszába.

Tegye a masszát a kizsírozott tepsibe.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 2

Sütés után:

Keverje össze a vajat, a krémsajtot és a kristálycukrot (ha szükséges, adjon hozzá némi tejet, hogy könnyebben keverhető legyen).

Miután a tészta kihűlt, öntse rá a keveréket, és szórja meg őrölt mogyoróval.

Mandulás Sütemény

Hozzávalók a krémhez:

- 5 tojás
- 200 g cukor
- 100 g marcipán
- 200 ml olívaolaj
- 450 g liszt
- 1 evőkanál fahéj
- 1 csomag sütőpor (körülbelül 15 g)
- 50 g aprított pisztácia
- 125 g őrölt mandula
- 300 ml tej

Hozzávalók a feltéthez:

- 200 g sárgabarack lekvár
- 5 evőkanál porcukor
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál forró víz
- szeletelt mandula

Egyéb:

- 28 cm-es rugós sütőforma

Elkészítés:

Keverje krémesre a tojásokat, a cukrot és a marcipánt (5 percig), majd fokozatosan adja hozzá az olívaolajat.

Szitálja át a lisztet, a fahéjat és a sütőport, majd keverje a hozzá az aprított pisztáciát és őrölt mandulát. Ezután gondosan hajtogassa bele a tojásos masszába a tejjel.

Tegye a sütőformába, melyet előzőleg már megszórt zsemlemorzsával.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 1

Sütés után:

Melegítse fel a sárgabaracklekvárt, majd egy ecsettel kenje rá a tortára. Ezután hagyja kihűlni. Keverje össze a porcukrot, a fahéjat és a forró vizet, majd öntse rá a tortára. Ezt követően azonnal szórja rá a szeletelt mandulát a torta fényes bevonatára.

Gyümölcstorta

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 1 csipet só
- 125 g vaj
- 1 tojás
- 50 g cukor
- 50 ml hideg víz

Hozzávalók a töltelékhez:

- Szezonális gyümölcsök (400 g alma, őszibarack, meggy stb.)
- 90 g őrölt mandula
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 90 g puha vaj

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű lapos tortaforma, zsírozva

Elkészítés:

Szitáljon lisztet egy keverőedénybe, és adjon hozzá sót és apró vajdarabokat. Ezután adjon hozzá tojást, cukrot és hideg vizet, majd gyúrja tésztává.

Hűtse a tésztát 2 óráig a hűtőszekrényben. Nyújtsa ki a hűtött tésztát, tegye egy kikent tortaformába, és alaposan szurkálja át villával. Tisztítsa meg a gyümölcsöket, vegye ki a magokat és a szárakat, majd apró darabokra vagy szeletekre vágva tegye a tésztára. Tegye az őrölt mandulát, a tojásokat, a cukrot és az olvasztott vajat egy keverőedénybe, és keverje krémesre. Öntse a gyümölcsök tetejére, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 50 perc
- Polcszint: 1

Desszertek

Karamelles Sütemény

Hozzávalók a krémhez:

- 100 g cukor
- 100 ml víz
- 500 ml tej
- 1 vaníliarúd
- 100 g cukor
- 2 tojás
- 4 tojássárgája

Egyéb:

- 6 kis szufflétálka

Elkészítés:

Tegye a 100 g cukrot egy serpenyőbe, és olvassza addig, amíg világosbarna karamellt nem kap. Ezután óvatosan adja hozzá a vizet (figyelem – égésveszély), és forrásig melegítse. Főzze sziruposssá, majd közvetlenül öntse a 6 kis szufflétálkába úgy, hogy az alját a karamell elfedje. Tegye a tejet a serpenyőbe, vágja fel a vaníliarudat, és egy kés segítségével kaparja ki a magjait, majd adja a tejhez. Melegítse fel a tejet kb. 90 °C-ra. (Ne hagyja felforrni.) Keverje el a tojásokat és a tojássárgáját 100 g cukorral. (Ne keverje krémmé.) Adja hozzá lassan a tojás-cukor keverékhez a meleg tejet. Ezután helyezze be a tálkákba.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 500 ml vizet a víztartályba

Kókuszpuding

Hozzávalók:

- 250 ml tej
- 370 g kókusztej
- 6 tojás
- 120 g cukor
- 1 mangókonzerv, lecsöpögtetve és pépesítve

Egyéb:

- 6 kicsi pudingostálka

Elkészítés:

Keverje össze a tejet a kókusztejjel. Enyhén verje fel és cukrozza meg a tojásokat, és adja hozzá a kókusztejhez. Töltse fel a kis pudingostálkákat a keverékkel. A sütés után borítsa tányérra, és díszítse a mangóval.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 500 ml vizet a víztartályba

Capuccinos Sütemény

A masszához:

- 100 g puha vaj
- 90 g cukor
- 2 tojássárgája
- 1 vaníliarúd magjai
- 2 evőkanál instant kávé (50 ml forró vízben feloldva)
- 2 tojásfehérje
- 50 g liszt
- 50 g keményítő
- 1/2 teáskanál sütőpor

Az öntethez:

- 250 ml narancslé
- 50 g cukor
- 1 csipetnyi fahéj
- 20 ml narancslikőr

A díszítéshez:

- 200 ml tejszínhab

Egyéb:

- 6 db vajjal kikent kis edény vagy csésze

Elkészítés:

Keverje krémes állagúra a vajat, a cukrot, a tojássárgáját, a vaníliarúd magjait, majd adja hozzá a feloldott kávét. Verje fel a tojásfehérjét. Szitálja át a lisztet, keményítőt és a sütőport, és a tojásfehérjével rétegezve adja a keverékhez, és hajtsa bele. Tegye a masszát a kivajazott kis edényekbe vagy csészékbe.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 600 ml vizet a víztartályba

Sütés után:

Öntse a narancslevet, cukrot, fahéjat és narancslikőrt egy serpenyőbe, és főzze sziruposra. A meleg süteményeket borítsa desszertes tányérokra, majd díszítse az öntettel és tejszínhabbal.

Meggyes Pite

Hozzávalók:

- 500 g kenyér
- 750 ml tej
- 1 csipet só
- 80 g cukor
- 4 tojás
- 2 bögre meggy
- 50 g vaj

Egyéb:

- Kivajazott sütőedény

Elkészítés:

Szeletelje fel a kenyeret. Keverje össze a tejet, sót, cukrot a tojásokkal és öntse a kenyérre, itassa át, és hagyja, hogy jól magába szívja a nedvességet. Szűrje le a meggyet, és adja a masszához. Tegye a masszát a kikent sütőedénybe. A felkockázott vajat ossza szét a pudingon.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 400 ml vizet a víztartályba

Szilvásgombóc (6 darab)

A tésztához (a hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek):

- 125 ml tej
- 20 g cukor
- 1 kis csomag szárított élesztő (körülbelül 8 g száraz vagy 42 g friss élesztő)
- 300 g liszt
- 30 g cukor
- 30 g vaj
- 1 tojássárgája
- 1 egész tojás
- 1 csomag vaníliás cukor (körülbelül 8 g)
- kevés citromhéj
- szilvalekvár

Főzés után:

- 50 g vaj
- 50 g darált mák
- porcukor

Egyéb:

- kivajazott edény

Elkészítés:

Tegye a tejet és a cukrot egy edénybe, és enyhén melegítse fel a tűzhelyen. Keverje hozzá a szárított élesztőt. Hagyja kb. 30percig állni. Egy keverőedénybe öntse bele a lisztet, cukrot, vajat, tojássárgáját, tojást, vaníliás cukrot és a citromhéjat. Adja hozzá a tejet és az élesztőt, és dolgozza össze. Takarja le egy kendővel, és hagyja kelni további 45 percig. A tésztából egy kanál segítségével szakítson gombócokat (kb. 80 g-osakat), és kézzel lapítsa ki, majd töltse meg őket egy-egy teáskanál szilvalekvárral. Hajtsa fel a tészta széleit, úgy, hogy lefedjék a tölteléket, majd formázzon belőlük gombócokat. Tegye a gombócokat a kikent edénybe, fedje le és hagyja még 45 percig kelni, majd tegye be a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 30 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 500 ml vizet a víztartályba

Pizza/Sütemény/Kenyér

Pizza

Hozzávalók a tésztához:

- 14 g élesztő
- 200 ml víz
- 300 g liszt
- 3 g só
- 1 evőkanál olaj

Hozzávalók a feltéthez:

- 1/2 kis doboz aprított paradicsomkonzerv (200 g)
- 200 g reszelt sajt
- 100 g szalámi
- 100 g főtt sonka
- 150 g gomba (konzerv)
- 150 g Feta-sajt
- oregánó

Egyéb:

- Zsírozott tepsi

Elkészítés:

Tördelje egy tálba az élesztőt, és oldja fel vízben. Öntse rá a lisztet a hozzákevert sóval és olajjal.

Addig gyúrja a hozzávalókat, míg az edény széléről leváló, nyújtható tészta nem lesz belőle. Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze a zsírozott tepsibe, és szurkálja meg villával.

A feltét hozzávalóit egymás után, a megfelelő sorrendben tegye a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 1

Hagymakarikás Tészta

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt
- 20 g élesztő
- 125 ml tej
- 1 tojás
- 50 g vaj
- 3 g só

Hozzávalók a feltéthez:

- 750 g hagyma
- 250 g szalonna
- 3 tojás
- 250 g crème fraîche
- 125 ml tej
- 1 teáskanál só
- 1/2 teáskanál őrölt bors

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén.

Darabolja fel az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel, és némi liszttel a széléről. Szórja meg liszttel, és hagyja kelni meleg helyen mindaddig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté nem válik.

Tegye a tojást és a vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Időközben tisztítsa meg és vágja négyfelé a hagymákat, majd vágja őket vékony szeletekre.

Kockázza fel a szalonnát, és a hagymával pirítás nélkül dinsztelje meg. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze egy zsírozott tepsibe, szurkálja meg a tetejét villával, és húzza fel a széleinél. Hagyja még egyszer kelni.

Keverje össze a tojásokat, a crème fraîche-et, a tejet, a sót és a borsot. Terítse el a lehűtött hagymát és a szalonnát a tésztán. Ezután tegye rá a feltétet, és simítsa el.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Quiche Lorraine

Hozzávalók a tésztához:

- 200 g liszt
- 2 tojás
- 100 g vaj
- 1/2 teáskanál só
- csipetnyi bors
- 1 csipet szerecsendió

Hozzávalók a feltéthez:

- 150 g reszelt sajt
- 200 g főtt sonka vagy sovány szalonna
- 2 tojás
- 250 g tejföl
- só, bors és szerecsendió

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva

Elkészítés:

Keverje sima tésztává a lisztet, a vajat, a tojásokat és a fűszereket egy keverőedényben. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Ossza el a szalonnát a tésztán.

Az öntethez keverje össze a tojásokat, a tejfölt és a fűszereket. Ezután adja hozzá a sajtot.

Öntse rá a szalonnára az öntetet.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 1

Juhsajtos aprósütemény

Hozzávalók a tésztához:

- 125 g liszt
- 60 ml olívaolaj
- 1 csipet só
- 3 - 4 evőkanál hideg víz

Hozzávalók a feltéthez:

- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 vöröshagyma
- só és bors
- 1 teáskanál aprított kakukkfű
- 125 g ricotta
- 100 g juh/kecskesajt
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 tojás
- 60 ml tejszín

Egyéb:

- 28 cm átmérőjű fekete tepsi, zsírozva

Elkészítés:

Tegye a lisztet, olívaolajat és sót egy keverőedénybe, és addig adagolja azokat, míg morzsalékos masszát nem kap. Adja hozzá a vizet, és gyúrja tésztává. Tegye a tésztát néhány órára a hűtőszekrénybe.

Ezután nyújtsa ki és tegye egy kikent fekete tepsibe a tésztát. Villával szurkálja meg a tésztát.

Tegyen 1 evőkanál olívaolajat egy serpenyőbe. Hámozza meg a hagymákat, vágja vékony szeletekre, és párolja olajban, lefedve, kb. 30 percig. Fűszerezze sóval és borssal, majd keverjen hozzá 1/2 teáskanál aprított petrezselymet.

Hagyja enyhén lehűlni a hagymát, majd ossza el a tésztán.

Szórja rá a ricottát és a kecskesajtot, és adjon hozzá némi olívaolajat. Szórja meg 1/2 teáskanál aprított kakukkfűvel.

Az öntethez keverje össze a tojásokat és a főzőtejszínt. Öntse rá az öntetet a tésztára.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Sajtos Linzer

Hozzávalók:

- 1,5 adag eredeti svájci leveles tészta vagy kelt tészta (négyszögletesre kinyújtva)
- 500 g reszelt sajt
- 200 ml tejszín
- 100 ml tej

- 4 tojás
- só, bors és szerecsendió

Elkészítés:

Helyezze a tésztát egy jól kikent tepsibe. A tésztát egy villával alaposan szurkálja meg.

Ossza el egyenletesen a sajtot a tésztán. Keverje össze a tejszínt, a tejet és a tojásokat, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval. Keverje össze alaposan újból, és öntse rá a sajtra.

- Időtartam a készülékben: 40 perc
- Polcszint: 2

Sajtos Rakott Tészta

Hozzávalók:

- 400 g Feta-sajt
- 2 tojás
- 3 evőkanál aprított petrezselyem
- fekete bors
- 80 ml olívaolaj
- 375 g rétestészta

Elkészítés:

Keverje össze a Feta-sajtot, a tojásokat, a petrezselymet és a borsot. A rétestésztát takarja be nedves ruhával, nehogy kiszáradjon. Rétegezzen egymásra 4 levelet, mindegyiket vékonyan bekenve olajjal.

Vágja négy, egyenként kb. 7 cm-es csíkra.

Mindegyik csík sarkára tegyen 2 púpozott evőkanálnyi fetakeveréket, és átlósan hajtsa össze háromszögformára.

Tegye fejjel lefelé egy tepsibe, és kenje be olajjal.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 2

Fehér Kenyér

Hozzávalók:

- 1000 g liszt
- 40 g friss élesztő vagy 20 g szárított élesztő
- 650 ml tej
- 15 g só

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi

Elkészítés:

Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt langyos tejben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. A liszt minőségétől függően előfordulhat, hogy a megfelelő tészta eléréséhez kicsivel több tejre van szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja kétfelé a tésztát, és két hosszú formára nyújtva tegye be a kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a kenyereket.

Sütés előtt szórjon rájuk egy kis lisztet, és egy éles késsel ejtsen rajtuk 3 - 4 átlós, legalább 1 cm mély vágást.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1
- Töltsön 200 ml vizet a víztartályba.

Parasztkenyér

Hozzávalók:

- 500 g búzaliszt
- 250 g rozsliszt
- 15 g só
- 1 kis csomag szárított élesztő
- 250 ml víz
- 250 ml tej

Egyéb:

- Kizsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsi

Elkészítés:

Tegyen búzalisztet, rozslisztet, sót és szárított élesztőt egy nagy tálba.

Keverje össze a vizet, a tejet és a sót, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát. Kelessze kétszeresre a tésztát.

Hosszúkás cipóformára nyújtva tegye be a tésztát a zsírozott vagy sütőpapírral bélelt tepsibe.

Kelessze meg még egyszer másfélszeresre a cipót. Sütés előtt enyhén szórja meg liszttel.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1
- Töltsön 300 ml vizet a víztartályba.

Pirog (30 kis darab)

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g tönkölyliszt
- 250 g vaj
- 250 g sovány túró
- só

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1 kis fej fehérkáposzta (400 g)
- 50 g szalonna
- 2 evőkanál olvasztott vaj
- só, bors és szerecsendió
- 3 evőkanál tejföl
- 2 tojás

Egyéb:

- Tepsi, sütőpapír

Elkészítés:

Gyúrjon tésztát a tönkölylisztből, a vajból, a sovány túróból és egy csipet sóból, és tegye a hűtőszekrénybe.

Vágja vékony csíkokra a káposztát. Kockázza fel a szalonnát, és süsse meg az olvasztott vajban. Adja hozzá a káposztát, és párolja puhára. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és keverje bele a tejfölt.

Folytassa a dinsztelést mindaddig, míg az összes folyadék el nem párolog.

Főzze keményre a tojásokat, hűtse le, majd vágja kockára és keverje bele a káposztába. Hagyja lehűlni.

Nyújtsa ki a tésztát, és vágjon ki belőle 8 cm-es körformákat.

Mindegyik körforma közepére helyezzen egy kevés tölteléket, és hajtogassa össze. A széleit nyomja össze villával, hogy megfelelően záródjon.

Az így elkészült pirogot tegye a sütőpapírral bélelt tepsibe, és kenje be tojássárgájával.

- Időtartam a készülékben: 20 perc
- Polcszint: 2

Vajas Sütemények

Hozzávalók a tésztához:

- 750 g liszt
- 30 g élesztő
- 400 ml tej
- 10 g cukor
- 15 g só
- 1 tojás
- 100 g puha vaj

Hozzávalók a bevonathoz:

- 1 tojássárgája
- kevés tej

Elkészítés:

Szitálja a lisztet egy keverőtálba, és készítsen egy mélyedést a közepén. Törje össze az élesztőt, tegye a mélyedésbe, keverje össze a tejjel és a cukor, valamint a liszt egy részével, szórja meg liszttel, és helyezze meleg helyre. Hagyja kelni addig, míg a kovászra szórt liszt repedezetté válik.

Tegye a maradék cukrot, sót, tojást és vajat a liszt szélére. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Ezután egy meleg helyen addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Válassza szét három egyenlő méretű részre a tésztát, és nyújtsa vékony hurkává. Fonja össze a három hurkát.

Ezután fedje le, és hagyja kelni további fél óráig. Kenje be a tészta külsejét tojássárgája és tej keverékével, majd tegye a sütőbe.

- Időtartam a sütőben: 50 perc
- Polcszint: 2

Zöldség/Hús Felfújtak

Lasagne

A húsragu hozzávalói:

- 100 g húsos szalonna
- 1 vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes (sertés és marha) darált hús
- 100 ml húsleves
- 1 kis doboz aprítottparadicsom-konzerv (400 g)
- oregánó, kakukkfű, só és bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagne lap
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 50 g reszelt friss sajt

Elkészítés:

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, majd vágja apró kockára. Tisztítsa meg a vöröshagymát, a sárgarépát és a zellert, és vágja apróra az összes zöldséget.

Serpenyőben hevítse fel az olajat, és folyamatos kevergetés mellett párolja meg a szalonnát és a zöldséget.

Fokozatosan adja hozzá a darált húst, kevergetve párolja, és öntse rá a húslevest. Paradicsomlével, zöldfűszerekkel, sóval és borssal fűszerezze a húsragut, majd fedje le, és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztalapot, húsragut, besamelmártást és vegyes sajtot. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt besamelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Cannelloni

Hozzávalók a töltelékhez:

- 50 g vöröshagyma felaprítva
- 30 g vaj
- 350 g leveles spenót felaprítva
- 100 g crème fraîche
- 200 g friss lazac felkockázva
- 200 g nílusi sügér felkockázva
- 150 g garnélarák
- 150 g kagylóhús
- só, bors

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 1 csomag cannelloni
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 150 g reszelt sajt
- 40 g vaj

Elkészítés:

A hagymát a vajon párolja üvegesre egy serpenyőben. Adja hozzá a felaprított spenótot, és főzze lassú tűzön, rövid ideig. Tegye bele a crème fraîche-et, keverje össze, és hagyja lehűlni.

Közben készítse el a besamelmártást: Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

A lazacot, a sügért, a garnélarákot, a kagylóhúst adja a lehűtött spenóthoz, fűszerezze sóval és borssal, majd keverje össze.

1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát.

Töltse meg a cannellonit a spenótos keverékkel, és helyezze a sütőedénybe. Minden sor cannelloni közé öntsön besamel mártást. A legfelső réteg a reszelt sajttal megszórt besamelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 55 perc
- Polcszint: 1

Burgonyafelfújt

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só, bors és szerecsendió
- 2 gerezd fokhagyma
- 200 g reszelt sajt
- 200 ml tej
- 200 ml tejszín
- 4 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és fűszerezze.

Egy gerezd fokhagymával dörzsöljön be, és egy kis vajjal kenjen ki egy tűzálló sütőformát.

A fűszerezett burgonyaszeletek egyik felét helyezze az edénybe, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot.

Törje át a maradék fokhagymagerezdet, majd keverje el a tejjel és a tejszínnel. A keveréket öntse a burgonyára, és tegye rá szétosztva a feldarabolt maradék vajat.

- Időtartam a készülékben: 70 perc
- Polcszint: 1

Muszaka (10 személy részére)

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma felaprítva
- olívaolaj
- 1,5 kg darált hús
- 1 doboz aprított paradicsomkonzerv (400 g)
- 50 g reszelt sajt
- 4 teáskanál zsemlemorzsa
- só és bors
- fahéj
- 1 kg burgonya
- 1,5 kg padlizsán
- vaj a sütéshez

A besamelmártás hozzávalói:

- 75 g vaj
- 50 g liszt

- 600 ml tej
- só, bors és szerecsendió

Adjon hozzá:

- 150 g reszelt sajt
- 4 evőkanál zsemlemorzsa
- 50 g vaj

Elkészítés:

Egy kevés olívaolajban párolja meg a hagymát, majd adja hozzá a darált húst, és kevergetve főzze.

Adja hozzá a feldarabolt paradicsomot, a reszelt ementáli sajtot és a zsemlemorzsát, alaposan keverje össze, és forralja fel. Ezután fűszerezze sóval, borssal és fahéjjal, majd vegye le a tűzhelyről.

Hámozza meg a burgonyát, és vágja 1 cm vastag szeletekre. Mossa meg a padlizsánt, és vágja 1 cm vastag szeletekre.

Papírtörlővel szárítsa meg a szeleteket. Bő vajban, egy serpenyőben pirítsa barnára a szeleteket.

Közben készítse el a besamelmártást: olvassza fel a vajat egy serpenyőben, adja hozzá a lisztet, és folyamatos kevergetés közben addig melegítse, míg aranybarna színű nem lesz. Folyamatosan kevergetve, több részletben öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig fedő nélkül főzze lassú tűzön.

Helyezze a burgonyaszeleteket egy kizsírozott tepsi aljára, és szórjon rá kevés reszelt sajtot. A tetejére helyezzen egy réteg padlizsánszeletet. Ennek a tetejére pedig a darálthúsmassza egy részét helyezze. Erre öntse rá a besamel mártás egy részét.

Készítsen még egy réteg burgonyát, erre padlizsánt, majd darált húst. A legfelső réteg a besamel mártás legyen. A tetejére szórja rá a maradék sajtot és a zsemlemorzsát. Olvassza meg a vajat és öntse a muszaka tetejére.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Tészta Felfújt

Hozzávalók:

- 1 liter víz
- só
- 250 g tagliatelle (vékonymetélt)
- 250 g főtt sonka
- 20 g vaj
- 1 köteg petrezselyem
- 1 vöröshagyma
- 100 g vaj
- 1 tojás
- 250 ml tej
- só, bors és szerecsendió
- 50 g reszelt parmezán sajt

Elkészítés:

Csipetnyi sót hozzáadva forraljon vizet egy edényben. Tegye a forrásban lévő vízbe a vékonymetéltet, és főzze kb. 12 percig. Ezután szűrje le a tésztát.

Kockázza fel a sonkát.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben.

Aprítsa fel a petrezselymet, majd hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát. Mindkettőt párolja a serpenyőben.

Kevés vajjal kenjen ki egy tepsit. Keverje össze a vékonymetéltet, a sonkát, a párolt petrezselymet és hagymát, majd helyezze a tepsibe.

Keverje össze a tojást és a tejet, majd fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval, és öntse rá a tésztára. Szórja rá egyenletesen a parmezánsajtot.

- Időtartam a készülékben: 45 perc
- Polcszint: 1

Cikóriás Felfújt

Hozzávalók:

- 8 közepes méretű cikória
- 8 szelet főtt sonka
- 30 g vaj
- 1,5 evőkanál liszt
- 150 ml zöldségleves (a cikóriából)
- 5 evőkanál tej
- 100 g reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja ketté a cikóriát, és távolítsa el a keserű belsejét. Gondosan mossa meg, és forrásban lévő vízben párolja 15 percig.

Vegye ki a félbevágott cikóriákat a vízből, frissítse fel hideg vízzel, és illessze össze a félbevágott részeket. Mindegyiket tekerje be egy szelet sonkába, és helyezze egy kizsírozott tepsibe.

Olvassza meg a vajat, és adja hozzá lisztet. Rövid ideig párolja, majd öntse bele a zöldséglevest és a tejet, és forralja fel.

Keverjen 50 g sajtot a szószba, és öntse rá a cikóriára. A maradék sajtot szórja rá az ételre.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1

Hús Felfújtak

Hozzávalók:

- 600 g marhahús
- só és bors
- liszt
- 10 g vaj
- 1 vöröshagyma
- 330 ml barna sör
- 2 teáskanál barnacukor
- 2 teáskanál paradicsomszósz
- 500 ml marhahúsleves

Elkészítés:

Kockázza fel a marhahúst, majd fűszerezze sóval, borssal, és szórja meg kevés liszttel.

Hevítse fel a vajat egy serpenyőben, és pirítsa meg a húsdarabokat. Ezután helyezze egy tűzálló edénybe.

Hámozza meg a hagymát, vágja apróra, pirítsa meg kevés vajban, majd tegye az edénybe, a hús tetejére.

Keverje össze a barna sört, a barnacukrot, a paradicsomszószt és a marhahúslevest, majd helyezze egy serpenyőbe, és forralja fel. A kész öntetet öntse rá a húsra (a lé fedje el a húst).

Tegye rá a fedőt, és helyezze a készülékbe.

- Időtartam a készülékben: 120 perc
- Polcszint: 1

Káposztás Felfújt

Hozzávalók:

- 1 káposzta (800 g)
- majoránna
- 1 vöröshagyma
- olaj a párolláshoz
- 400 g darált hús
- 250 g hosszú szemű rizs
- só, bors és paprika
- 1 liter húsleves
- 200 ml crème fraîche
- 100 g reszelt sajt

Elkészítés:

Vágja a káposztát négy részre, és vágja ki a torzsát. Blansírozza sós vízben, fűszerezze majoránnával.

Hámozza meg és vágja apróra a vöröshagymát, majd enyhén pirítsa meg kevés olajban. Ezután adja hozzá a darált húst és a hosszú szemű rizst, pirítsa meg, és fűszerezze sóval, borssal és paprikával. Adja hozzá a húslevest, és fedővel letakart lábasban hagyja lassan főni kb. 20 percig.

Helyezze egy edénybe rétegesen a káposztát, valamint a rizs és a darált hús keveréket.

Öntsön crème fraîche-et a tetejére, és szórjon rá sajtot.

- Időtartam a készülékben: 60 perc
- Polcszint: 1

Köretek

Zöldségek, mediterrán

Hozzávalók:

- 200 g cukkini
- 1 piros paprika
- 1 zöld paprika
- 1 sárga paprika
- 100 g gomba
- 2 vöröshagyma
- 150 g koktélparadicsom
- zöld és fekete olajbogyó

Elkészítés:

Mossa meg és aprítsa fel a zöldségeket. Hámozza meg a hagymát, és vágja vékony csíkokra. Tegye a zöldségeket tűzálló üvegedénybe. Helyezze be az ételt a készülékbe. Szeletelje fel az olajbogyókat. Sütés után ízlés szerint fűszerezze a zöldségeket sóval, borssal, bazsalikommal és oregánóval.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 600 ml vizet a víztartályba

Zöldségek, hagyományos

Hozzávalók/elkészítés:

Keverjen össze ízlés szerint az alábbi zöldségekből 750 grammnyit.

- karalábé, hámozva és vékony csíkokra vágva
- sárgarépa, meghámozva és felkockázva
- karfiol, megmosva és rózsáira szedve
- vöröshagyma, meghámozva és szeletelve
- édeskömény, meghámozva és szeletelve
- zeller, megtisztítva és felkockázva
- póréhagyma, megtisztítva és felszeletelve

Főzés után:

- 50 g vaj
- só, bors ízlés szerint

Elkészítés:

Rendezze el a zöldségeket egy kivehető párolórésszel rendelkező rozsdamentes acél vagy üveg edénybe. Sütés után öntse le olvasztott vajjal, majd ízlés szerint sózza és borsozza.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 650 ml vizet a víztartályba

Blansírozás

Elkészítés:

A paradicsom tetejére vágjon egy keresztet, tegye a párolóedénybe, és helyezze be a készülékbe. A sütési idő végén távolítsa el a paradicsomok héját.

- Időtartam a készülékben: 10 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 150 ml vizet a víztartályba

Héjában sült burgonya

Hozzávalók:

- 1 000 g közepes méretű burgonya

Elkészítés:

Mossa meg a burgonyát, és helyezze egy párolóedénybe.

- Időtartam a készülékben: 50 perc.
- Polcszint: 1
- Töltsön 800 + 200 ml vizet a víztartályba

Főtt Burgonya

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel azonos nagyságú negyedekre. Tegye a párolóedénybe, majd sózza meg.

- Időtartam a készülékben: 40 perc.
- Polcszint: 1
- Öntsön 800 ml vizet a víztartályba

Nudli

Hozzávalók/elkészítés:

- 300 g puha perec
- 200 ml tej
- 3 tojás
- 2 köteg apróra vágott petrezselyem
- 2 vöröshagyma, felaprítva
- 10 g vaj
- só, bors, szerecsendió

Elkészítés:

Melegítse fel a tejet. Vágja fel a pereceket 1 cm-es darabokra, és öntse le a felmelegített tejjel. Hagyja állni 5 percig. Verje fel a tojásokat, és adja hozzá. A vajban párolja üvegesre a hagymát, majd adja hozzá a petrezselymet. Hagyja egy darabig lehűlni, majd adja hozzá a pereces masszát. Ízesítse, majd alaposan keverjen össze mindent. A keverékből formázzon kb. 6 gombócot, majd helyezze egy lapos párolóedénybe.

- Időtartam a készülékben: 35 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 650 ml vizet a víztartályba

Zöldséges rizs

Hozzávalók:

- 200 g hosszú szemű rizs
- 50 g vadrizs
- só és bors
- 1 kis piros paprika
- 400 ml zödségleves
- 1 kis kukoricakonzerv (150 g)

Főzés után:

Elkészítés:

Tegye a hosszú szemű rizst, vadrizst, sót, borsot, zöldséglevest és a vizet fél órával a főzés előtt egy edénybe. Készítse elő a paprikát: vágja apró kockára, adja a rizshez, majd főzze meg.

- Időtartam a készülékben: 40
- Polcszint: 1
- Öntsön 800 ml vizet a víztartályba

Főzés után: Csepegtesse le a kukoricát, és adja a főtt rizshez.

Royale

Hozzávalók:

- 3 tojás
- 100 ml tej
- 50 ml tejszín
- só, bors, szerecsendió
- apróra vágott petrezselyem

Elkészítés:

Keverje jól össze a tojást, a tejet és a tejszínt. Ne verje fel. Ezután ízesítse, és adja hozza az apróra vágott petrezselymet. Öntse kivajazott üveg vagy porcelán edénybe.

- Időtartam a készülékben: 25 perc
- Polcszint: 1
- Öntsön 400 ml vizet a víztartályba

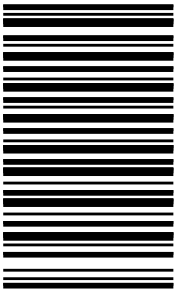
Főzés után: vegye ki a tojásos royale-t az edényekből, és vágja fel kocka vagy rombusz alakúra.

Készételek

A készülék a következő fogások automatikus funkcióival rendelkezik. A hőmérséklet és az idő előre meghatározott.

Étel	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	1
Amerikai mirelit pizza	1
Hideg pizza	1
Mirelit pizza szelet	1
Sült Burgonya	2
Zöldségek/Krokettek	2
Pirított Vagdaltak	2
Kenyér/Zsemle	1
Fagyasztott kenyér/zsemle	2
Fagyasztott almáspite	2
Fagyasztott halfilé	2
Csirke Szárny	2
Lasagne/cannelloni, fagy.	2

867344626-B-232018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085796-2